

2015. 7/10-11

ty DINER
DE
GALA
d'été

tateru
yoshino

Menu

Friture de jeunes ayu	稚鮎のフリット
Consommé de tortue avec quenelle de moelle	温かいウミガメのコンソメ モワルのクネルを浮かべて
Homard Bleu d' Ecosse, coulis de gaspacho	スコットランド産オマールブルー ガスパチョのクーリー
Flan de foie gras et poêlé, parfum de truffes noires	フォワグラのフランとポワレ オーストラリア産黒トリュフ添え
Filet de Bar en croûte, sauce Choron	スズキのパイ包み焼き ソース ショロン
Rognonnade de veau affiné, sauce au vin rouge	10日間熟成コート ド ヴォーのロニョナード (仔牛の背肉と腎臓肉)
Avant-dessert	アヴァン デセール
Millefeuille d'ECHIRE	エシレバターのミルフィーユ
Café organique et mignardises	オーガニックコーヒーと小菓子

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

吉野建シェフの夏のスペシャルティとともに「レストラン タテル ヨシノ 銀座」の最高のディナーシーンをご満喫いただく夏のガラ・ディナーを開催いたします。

◆2015年7月10日(金)、11日(土) ◆ディナータイム(18:00～20:30の間でご予約ください)
◆お一人様25,000円(税込・サ別) ◆ガラ・ディナー 特別コース シャンパーニュ1杯付き

◆料理に相応しいワインを1杯ずつお楽しみいただくワインのコースを別途ご用意いたします。Vin Degustation 15,000円(税込・サ別)

レストラン タテル ヨシノ 銀座 tel 03-3563-1511

この日の料理の美味しさをいっそう引き立てるとともに
様々な種類を味わうことのできるワインのコースです

Vins Dégustation

¥15,000 (税込・サ別)

2006 Saint Péray Version Longue (vin au verre)
François Villard @2,500

2010 Chambolle Musigny Vieilles Vignes
Frédéric Magnien @3,000

2006 Puligny Montrachet Champ Canet
Louis Carillon @4,000

1978 Ch. Gruaud Larose
Saint Julien @5,000

2003 Bonnezeaux
Ch. de Fesles @2,500



◆ お好みのワインのみをグラスでお召し上がり
いただくことも可能です。

◆ シャンパーニュ (DEUTZ) はガラ・ディナー
コースに含まれています。